



ARWED LÖSEKE

Papierverarbeitung und Druckerei GmbH

Industriestraße 1 • 31135 Hildesheim – Bavenstedt • Telefon: 05121-7610-0

MOTIVBEZEICHNUNG

Wunderbrød Haferfrei

ARTIKELNUMMER

A19384-001-001

AUFTRAGGEBER

Bauck GmbH

KUNDENARTIKELNUMMER

317838PF

BREITE UND RAPPORT

325 x 280 mm

MARKE

Wunderbrød Haferfrei

DATEIABLAGEPFAD

A19384-001-001_Wunderbrød_Haferfrei.pdf

DRUCKVERFAHREN

Flexodruck

VEREDELUNG

RASTERWEITE

54 er

PLATTENTYP

AWP-DEW

GRAFIK

i.ashford-knieke

DATUM

28.06.2023 09:56

STATUS

2. Korrektur

WICKLUNG

Außenwicklung
Fuß voraus

BEDRUCKSTOFF

Kraftpapier 72 g

NUTZEN QUER

3

SCHÖNDRUCK

X

BARCODE

EAN-13 - 100% - 4015637017839

KONTERDRUCK

FARBEN

White | 4.62%

Yellow | 4.40%

Cyan | 1.98%

Magenta | 1.95%

Black | 1.32%

PANTONE 158 U | 0.18%

PANTONE 7549 U | 3.96%

PANTONE 159 U | 72.55%

Bauck Schwarz | 0.64%

Platzhalter | 0.00%

ÜBERNAHME AUS

NEU

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

Dieser Korrekturabzug ist verbindlich für Text, Stand, Farbbezeichnung, Veredelung und Wicklung!
Bitte prüfen Sie mit äußerster Sorgfalt das gesamte Druckbild auf Fehler. Für übersehene Fehler übernehmen wir keine Haftung.
Für die farbliche Freigabe erhalten Sie, nach Ihrer Freigabe des Korrekturabzugs, separat ein für die Farben CMYK verbindliches Proof.



FREIGABE ZUR PRODUKTION!
FREE FOR PRODUCTION!

DATUM UND UNTERSCHRIFT

Diese Zutaten kommen
dazu für 1 Packung (550 g):
500 ml kaltes
Wasser

e 550 g



WASSER DAZU,
BACKEN UND
FERTIG

BIO-MÜHLE SEIT 1969



NEU

Köstliche Rezept-Ideen
- einfache Zubereitung -

Bio Backmischung
für Saatenbrot mit Reisflocken

Bauckhof
Mühlenqualität

Wunderbrød ohne Hafer,
glutenfrei

Black & white Cracker

550 g Wunderbrød ohne Hafer
Mischung
400 ml kaltes Wasser
3 EL Sesam
1 EL Schwarzkümmel

Zubereitung (ergibt drei Bleche):

1. Die Mischung mit dem kalten Wasser in einer Schüssel verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Die Masse in drei Portionen teilen und jeweils zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen. Das obere Backpapier ablösen und den Teig mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Mithilfe des oberen Backpapiers das Topping leicht festrollen.
3. Mit einem Messer Sollbruchstellen in den Teig einkerben.
4. Die drei Bleche gleichzeitig in den heißen Backofen bei 200 °C Umluft 30 Minuten backen.

Tipp: Die Cracker lassen sich luftdicht verpackt etwa 3–4 Wochen aufbewahren.



Weitere köstliche Rezepte
aus unserer Bauckhof
Küche unter
www.bauckhof.de/rezepte



EINE KAMPAGNE
VON TOO GOOD
TO GO



Mit 30% Reisflocken und 59% Saaten.
Ergibt ca. 915 g Brot.

Zutaten

Saaten* (Sonnenblumenkerne*, **Sesam***,
geschrotete Leinsaat*, Leinsaat*, Kürbiskerne*,
geschrotete Kürbiskerne*, Chiasamen
(Salvia hispanica)*), Reisvollkornflocken*,
glutenfreie Buchweizenvollkornflocken*,
gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren von **Soja, Schalenfrüchten/ Nüssen, Senf und Lupinen** enthalten.

Nährwerte

100 g Backmischung enthalten durchschnittlich:

Energie: 1928 kJ/463 kcal
Fett: 27 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,8 g
Kohlenhydrate: 33 g
davon Zucker: 0,7 g
Ballaststoffe: 11 g
Eiweiß: 18 g
Salz: 1,5 g
Eisen: 5,3 mg (38%*)
Magnesium: 242 mg (65%*)
Zink: 4,1 mg (41%*)

Linolensäure (Omega-3-Fettsäure): 4,4 g

*NRV = Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen.



DE-ÖKO-007
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



DE-018-125



VEGAN

Hergestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Füllstand technisch bedingt. Mindestens haltbar bis: siehe Rückseite.

Bauck GmbH • Duhenweitz 4 • 29571 Rosche
kundenservice@bauckhof.de



FAQ findest du auf
www.bauckhof.de/FAQ

Ohne Mehl
und Hefe



Serviovorschlag

Brotbackmischung
vegan+glutenfrei
e 550 g



In unserer Bauck Mühle verarbeiten wir zahlreiche glutenfreie Getreidesorten wie Buchweizen, Reis und Hirse. Mit viel Wissen und Erfahrung verarbeiten unsere Müller die sogenannten Pseudogetreide zu Flocken und Mehl. Jede Charge analysieren wir in unserem hauseigenen Mühlenlabor.

Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.



Unsere nordischen Nachbarn in Skandinavien backen traditionell ein Brot aus Saaten und Flocken. Angelehnt daran haben wir unsere Wunderbröte entwickelt. Für alle, die sich ein Saatenbrot ohne Hafer wünschen, ist die Sorte Wunderbrød ohne Hafer perfekt. Eine harmonische Mischung aus zarten Reisflocken, nussigen Buchweizenflocken und vielen knackigen Saaten für saftigen Brotgenuss – ganz ohne Hafer und von Natur aus glutenfrei.



Unser Ziel: 100 %
Bio-Landwirtschaft.

Mit jeder Tüte Bauckhof Wunderbrød hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Artenvielfalt, gut für das Klima, gut für uns alle.



4 015637 017839



Zubereitung

1. Die Mischung in eine Schüssel geben, mit 500 ml **kaltem Wasser** anrühren und 15 Minuten quellen lassen.
2. Anschließend den Teig mit nassen Händen zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den **kalten Backofen** schieben und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 80 Minuten backen.
4. Vor dem Anschneiden Brot gut auskühlen lassen.

Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.

Unser Wunderbrød ohne Hafer ist

- natürlich glutenfrei
- eine Proteinquelle
- reich an Ballaststoffen
- reich an Omega-3-Fettsäuren und gelingt **ohne Hefe & ohne Mehl**.

Probiere auch mal unsere Schnellbrote ohne Hafer, diese gibt es in den drei leckeren Sorten: Schnellbrot Saaten, Schnellbrot Brotgewürz und Schnellbrot 5-Korn.



Aus Liebe zur Umwelt:
Verpackung recyclingfähig,
bitte ins Altpapier.

317838PF

280.00 mm

325.00 mm